

FICHE TECHNIQUE

Référence : FT-AUXILIA.FR
Révision : 1 du 16/07/2013

AUXILIA®

Levures inactivées pour vins issus de raisins de haute maturité ou de moûts très clairs
Préparation des vins de base à la prise de mousse

Intérêts œnologiques

- Levures inactivées 100% biologique
- Améliore les fins de fermentation difficile et diminue la production d'acidité volatile par les levures
- Améliore la fermentescibilité des bases effervescente en adsorbant les inhibiteurs fermentaires
- Gustativement neutre
- Favorise l'élevage sur lies
- Contient des antioxydants naturels qui protègent la complexité aromatique

Composition et caractéristiques techniques

- Issue d'une levurerie dédiée uniquement à la production de produits biotechnologique BIO à partir de la souche mère sur un substrat de céréales bio à partir d'un process 100% biologique.
- Levures inactivées
- Ne contient pas d'OGM et n'a pas subi de traitement ionisé

AUXILIA® est conforme aux normes du Codex Œnologique International
AUXILIA® est un produit issu de l'agriculture biologique, certifié par FR-BIO-01

FR-BIO-01
Agriculture UE

Doses d'emploi

- S'utilise de 20 à 40 g/hl
- Dose limite autorisée : 42 g/hl **(Règlement CE N°606/2009)**

Mode d'emploi

- En fermentation primaire : fractionner l'apport en 2 fois (10 à 20 g/hl):
  - Au levurage : incorporer directement dans le milieu de réhydratation ou délayer dans du moût et incorporer directement à la cuve
  - A mi-fermentation : incorporer en association avec 20 g/hl d'**AZOFERM**

- En préparation des bases de vin effervescent avant refermentation :
  - Cuve Close : Délayer dans du vin et incorporer directement à la cuve avant levurage.
  - Méthode Traditionnelle ou Ancestrale : Délayer dans du vin et incorporer sur cuvée assemblée non stabilisée tartriquement avant pré-filtration maintenir au moins 48 h en contact avant filtration.

Précautions d'emploi

- Favorise autant les levures que les bactéries. Suivre l'évolution de la population bactérienne, notamment si la FML n'est pas recherchée

Conditionnements et conservation

- Sachet de 1kg et 20 kg
- Conserver dans son paquet d'origine scellé dans un endroit propre, sec, exempt d'odeur et à température inférieure à 15°C

ŒNOLOGIE IMMÉLÉ SAS
10, rue du Stade • F-68240 Sigolsheim
Tél. : (+33) 3 89 47 32 33 • Fax : (+33) 3 89 47 33 34
www.oenoliaconseil.fr • E-mail : sigolsheim@oenoliaconseil.fr